INDHOLDSFORTEGNELSE DK

INSTALLATION SIDE 100

ELTILSLUTNING SIDE 102

FØR APPARATET TAGES I BRUG SIDE 103

ADVARSLER VEDRØRENDE MILJØ SIDE 103

FORHOLDSREGLER OG GENERELLE RÅD SIDE 103

ENERGISPARERÅD SIDE 104

UDSTYR TIL OVN SIDE 105

UDSTYR TIL KOGESEKTION SIDE 105

TABEL FOR TILBEREDNING SIDE 106

RENGØRING AF OVNEN OG DENS UDSTYR SIDE 107

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF ALMINDELIGE ELKOGESEKTIONER SIDE 109

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF GLASKERAMISKE KOGESEKTIONER SIDE 109

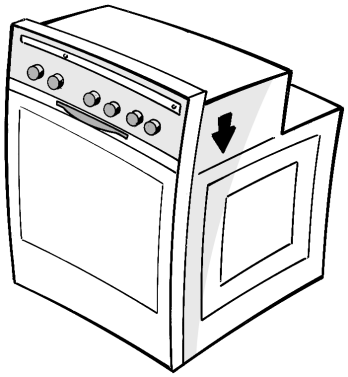
FEJLFINDINGSOVERSIGT SIDE 109

SERVICEASSISTANCE SIDE 110

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING SIDE 110

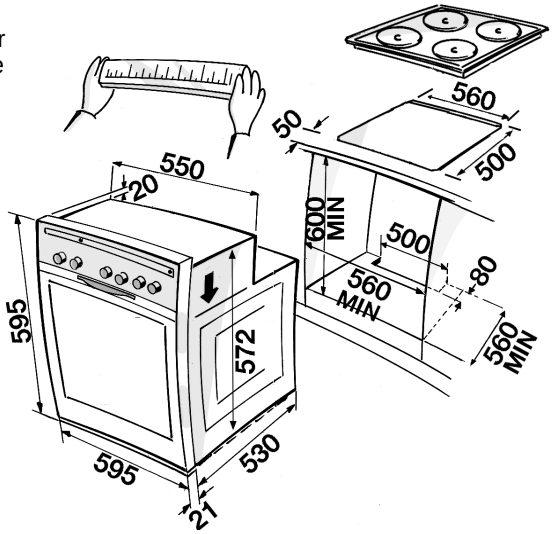
INSTALLATION

Tekniske informationer til installatøren

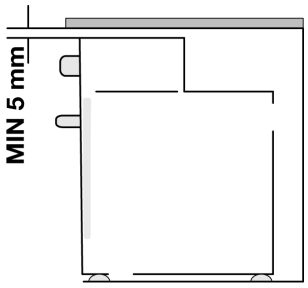


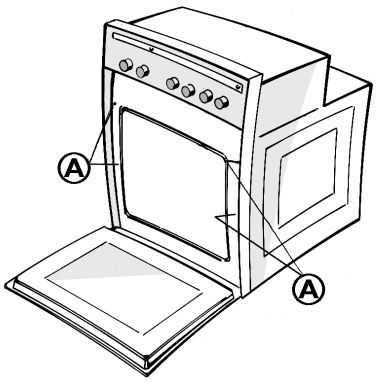
OVNEN

- Ovnen tages ud af emballagen og anbringes på polystyrenskumunderlaget, så den ikke beskadiges under eltilslutningen.
- Ovnen må ikke løftes i håndtaget.
  Løft den ved at holde i siderne, som vist på figuren (se pilen).
- Kontrollér, at apparatet ikke har lidt nogen skade under transporten.
- Ovnens og køkkenelementets mål vises på figuren.
- Tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (80°C).
- Hvis plastlaminater eller andre materialer ikke er tilstrækkeligt varmebestandige, kan det medføre at overfladen koger op eller løsner sig.



- For at opnå korrekt udluftning skal angivelserne for udluftningsåbningerne vist på figuren følges (mindst 500 x 80 mm). Sørg for, at der er en åbning på mindst 5 mm mellem ovnens top og køkkenbordets nederste kant.
  Åbningen må ikke spærres.
- Eltilslutningen mellem kogesektionen og ovnen udføres (se afsnittet “Eltilslutning”).
- Fastgør ovnen til køkkenelementet med skruer (**A**) som vist på tegningen.

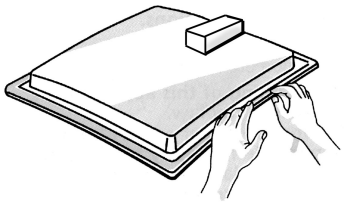




INSTALLATION

Kogesektionen

- **Kogesektionen skal indbygges i et køkkenbord med en tykkelse på mellem 20 og 50 mm. Der må ingen hindringer være mellem kogesektionen og ovnen (tværbjælker, klammer, osv).**
- **Et eventuelt højskab skal have en afstand fra kogesektionens kant på mindst 100 mm.**
- Lav udskæringshullet i køkkenbordet i henhold til målene angivet på det vedlagte produktkort.
- Anbring den medfølgende tætning på kogesektionens flange, som vist på figuren efter at have rengjort kontaktområdet. Tætningen er evt. anbragt på fabrikken.

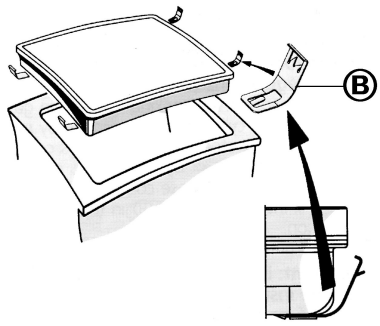


Kogesektion med elplader

- **Hvis bordpladen er i træ, anvendes de medfølgende klemmer.**

1. Anbring de 4 fjederklemmer (**B**), og fæstn dem på deres plads på undersiden af kogesektionen.

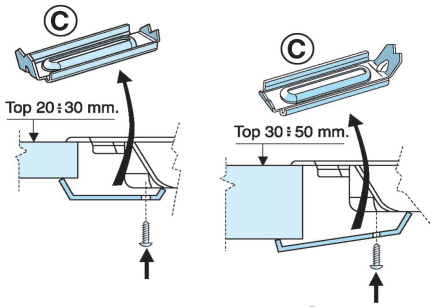
2. Installér kogesektionen i køkkenbordet.



- **Hvis bordpladen er i marmor, plast, keramik, sten e.l.,** skal fastgørelsen foretages med beslag (**C**), der kan fås ved henvendelse til Servicecenteret. Beslagene har koden 4819310 18528.

1. Anbring fastgørelsesbeslagene ud for åbningerne, og fastgør dem med de tilhørende skruer.

2. Installér kogesektionen i køkkenbordet.



Glaskeramisk kogesektion

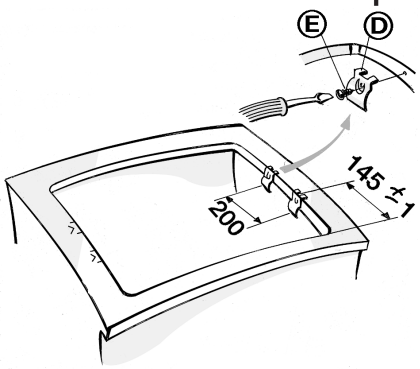
OBS: Beskyttelsefilmen skal fjernes, før kogesektionen installeres.

- **Hvis bordpladen er i træ,** anvendes de medfølgende klemmer og skruer.

1. Anbring de 4 klemmer (**D**) som vist på de angivne mål.

2. Fastgør klemmerne med skruer (**E**).

3. Installér kogesektionen i køkkenbordet.

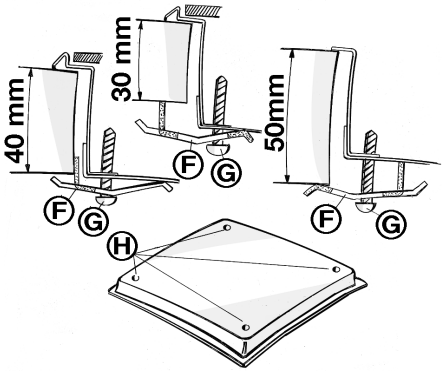


- **Hvis bordpladen er i marmor, plast, keramik, sten e.l.,** skal fastgørelsen foretages med beslag (**F**) der kan fås ved henvendelse til Servicecenteret. Beslagene har koden 4819 404 78697.

1. Installér kogesektionen i køkkenbordet.

2. Anbring de 4 fastgørelsesbeslag (**F**) som vist på figuren i forhold til bordpladens tykkelse.

3. Fastgør de 4 skruer (**G**) i åbningerne (**H**).

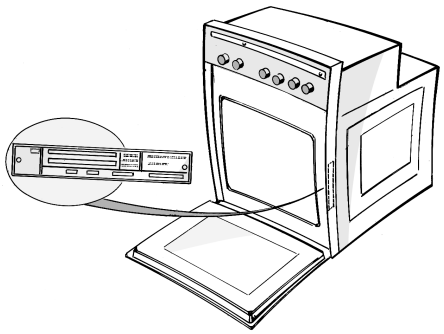


ELTILSLUTNING

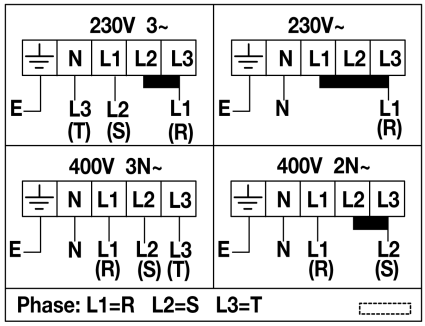
- **Sørg for, at installationen og eltilslutningen udføres af en autoriseret el-installatør i henhold til producentens anvisninger samt gældende lovgivning.**
- **Installatøren er ansvarlig for en korrekt installation og overholdelsen af de sikkerhedsmæssige krav.**
- **Ved installationen skal der opsættes en flerpolet afbryder med en afstand mellem kontaktåbningerne på mindst 3 mm.**
- **Dette apparat skal ekstrabeskyttes i henhold til stærkstrømsreglementet.**
- **Multistikdåser og forlængerledning må ikke anvendes.**
- **Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.**

Tilslutning af kogesektion til ovn

- Netspændingen skal svare til angivelserne på typepladen.
  Typepladen er anbragt på forkanten af ovnrummet (synlig, når døren er åben).
- Anvend en H05RR-F ledning (minimumlængde 800 mm):

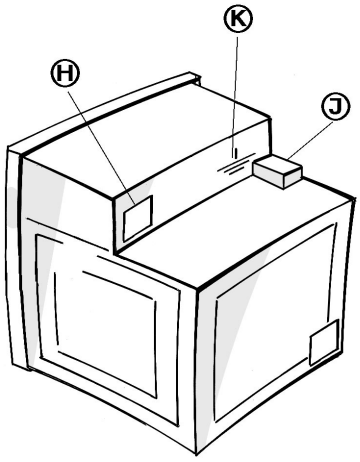


El - tilslutning	Kabeltype
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3X4 mm²
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm²



- Forbind de 3-polede og 4-polede konnektorer til de respektive konnektorer på ovnen.
  Den 3-polede konnektor (**H**) er anbragt bagpå til højre på kontrolpanelet, den 4-polede konnektor (**J**) er anbragt på ovnens top i venstre hjørne (se figur).
- Tilslut den gul-/grønstribede jordledning (⏚) (**K**) fra kogesektionen til skruen anbragt nær den 3-polede konnektor.

  ADVARSEL: TILSLUT IKKE STRØMFORSYNINGEN, FØR KOGESEKTIONEN ER FORBUNDET TIL OVNEN.



- Anbring ovnen i køkkenelementet.
  Kontrollér, at elledningen ikke klemmes.

FØR APPARATET TAGES I BRUG

- Brugervejledningen bør læses nøje for at opnå den størst mulige tilfredshed med apparaterne. Det anbefales at opbevare vejledningen til fremtidig brug.
- Fjern pappet og beskyttelsesfilmen.
- Udstyret fjernes fra ovnen. Der tændes for ovnen på 200°C i ca. en time, så lugten af beskyttelsefedt og isolerende materiale forsvinder. Lad vinduet stå åbent så længe.

OBS: Ventilatoren fungerer konstant ved forskellige hastigheder afhængig af komponenternes temperatur når kogepladen er i brug.

Fuld hastighed: ved høj temperatur i komponenterne.

Halv pulserende hastighed: ved lav temperatur i komponenterne.

Den pulserende hastighed må betragtes som normal tilstand for kogepladen ved halv belastning. Ventilatoren fortsætter i den nødvendige tid for at sikre tilstrækkelig afkøling af komponenterne og de tilstødende køkkenelementer, også efter der er slukket for alle kogefelter.

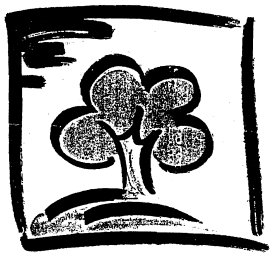
ADVARSLER VEDRØRENDE MILJØ

1. Emballagen

- Emballagen består af 100% genbrugsmateriale og er forsynet med et genbrugsmærke (♺) .

2. Apparaterne

- Apparaterne er fremstillet af genbrugsmaterialer. De skal skrottes i henhold til lokale regler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres gøres det ubrugeligt, ved at elkablerne skæres af.



FORHOLDSREGLER OG GENERELLE RÅD

- Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal stikket tages ud af stikkontakten, eller sikringerne skrues ud.
- Børn skal holdes væk fra apparaterne, når de er i brug.
- Enhver form for reparation skal udføres af en autoriseret el-installatør.
- Sørg for, at ledningerne på apparater, der befinder sig i nærheden af kogesektionen eller ovnen, ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.

Ovnen

- Stå og sid ikke på den åbne ovnlåge. Hæng ikke ting på den åbne ovnlåges håndtag.
- Brug grillhandsker, når plader og udstyr fjernes fra den varme ovn.
- **Beklæd ikke bunden af ovnen med stanniol.**
- Brændbart materiale må ikke anbringes i ovnen, da der er risiko for brand, hvis ovnen tændes ved et uheld.

FORHOLDSREGLER OG GENERELLE RÅD

Almindelig elkogesektion / glaskeramisk kogesektion

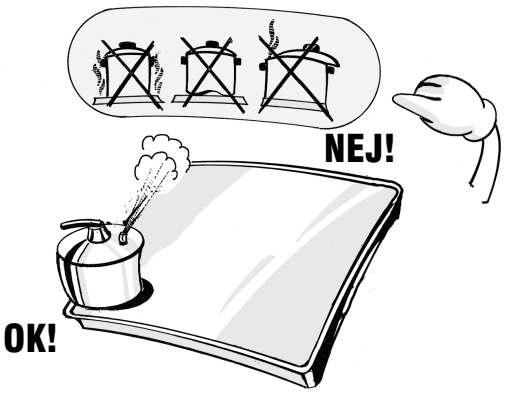
- **Pladerne/ kogezonerne må ikke tændes, uden at der er et kogeredskab ovenpå.**
- Kogesektionen er forsynet med pladerne/ kogezonerne. Brug kogeredskaber med plan bund. Brug af kogeredskaber med enten samme eller lidt større diameter end pladerne/kogezonerne.
- Brug kogeredskaber med flad bund. Brug af kogeredskaber med konkav eller konveks bund kan ødelægge kogesektionen.
- Anvend ikke kogesektionen som arbejdsbord eller støtteunderlag.
- Ved stegning skal apparatet være under opsyn p.g.a. brandfare.

Henstillinger gældende for glaskeramiske kogesektioner

- Med boosterfunktionen til kogning må der kun anvendes kogegrej i rustfrit stål med dobbelt bund.
- Anvend ikke en glaskeramisk kogesektion, hvis overflade er ødelagt eller revnet p.g.a. et voldsomt stød (faldende genstande osv.), men kontakt straks Serviceafdelingen.
- Anbring ikke madvarer svøbt i stanniol, plastbeholdere eller klude på varme kogezoner.
- Kogeredskaber må ikke trækkes hen over den glaskeramiske overflade, da det kan give ridser.
- Hvis kogepladen er forsynet med halogenlamper, anbefaler vi at De ikke stirrer ind i dem under anvendelsen.
- Spild ikke sukker og lignende på kogesektionen. Om nødvendigt rengøres kogesektionen omhyggeligt, se afsnittet om vedligeholdelse og rengøring.

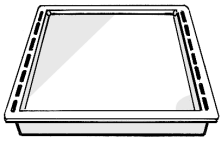
ENERGISPARERÅD

- Brug kogeredskaber med en bunddiameter, der svarer til eller er lidt større end kogezonen.
- Brug kun kogeredskaber med plan bund.
- Anvend om muligt låg under kogning.
- Kog grøntsager, kartofler o.lign. med så lidt vand som muligt.
- En trykkoger gør det muligt at spare endnu mere tid og energi.



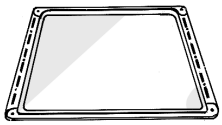
UDSTYR TIL OVN

Udstyret afhænger af modellen (se separat produktkort).



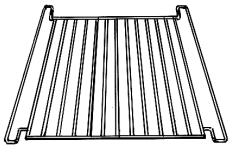
Dryppebakken

Anbragt under risten er dryppebakken beregnet til opsamling af fedt og madrester. Den kan desuden anvendes som bradepande til tilberedning af kød, kylling og fisk, med eller uden grøntsager.
Hæld lidt vand i dryppebakken, når den anvendes under risten, så fedtstænk og røg undgås.



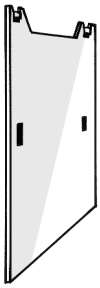
Bageplade

Anvendes til småkager, kager, brød, pizza og lignende.



Rist

Risten kan anvendes ved grilning af madvarer eller til at sætte kageforme og lignende kogegrej på. Den kan vendes på to måder (⌒ eller ⌒) på enhver af ovnens riller.



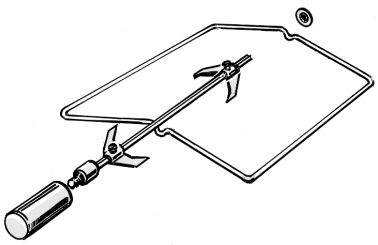
Katalytiske paneler (afhængigt af model)

Katalytiske paneler har en mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Efter tilberedning af særlig fedtrig mad anbefales en automatisk rengøringscyklus.

1. Den tomme ovn rengøres ved at varme den op til 200°C og lade den være tændt i ca. en time.
2. Når ovnen er kølet af, anvendes en fugtig svamp til fjernelse af madrester.
   Anvend ikke opvaske- eller rensemiddel, da det kan beskadige den katalytiske emaljebelægning.

Grill-spyd (afhængigt af model)

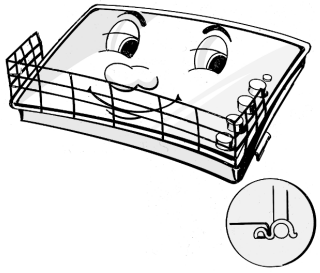
Se afsnittet i det vedlagte produktkort angående anvendelse af grill-spyd.



UDSTYR TIL KOGESEKTION

Børnesikringsudstyr AMH 122

Dette udstyr fås ved henvendelse til Serviceafdelingen, kode 4819 310 18436 eller hos forhandleren med ref.nr. 017124.



TABEL FOR TILBEREDNING

Madvarer	Over-/undervarme			Varmluft			Over-/undervarme + Varmluft		
Kød	Temp. °C	Ribbe fra bunden	Tilbered-ningstid i ovn (min.)	Temp. °C	Ribbe fra bunden	Tilbered-ningstid i ovn (min.)	Temp. °C	Ribbe fra bunden	Tilbered-ningstid i ovn (min.)
Lammekød (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Gedekid (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Fårekød (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Kalvekød (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Oksekød 1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Svinekød (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Kanin (1,5 kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Kylling (1 kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Kalkun (3 kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Gås (2 kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
And (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Fisk (~ 1 kg)									
Havrude	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Havaborre	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Laks	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Tunfisk	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Ørred	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Fiske koteletter (kg 1)									
Sværdfisk	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Tunfisk	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Laks	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Torsk	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Fiskefilet	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Grøntsager									
Fyldte peberfrugter	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Fyldte tomater	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Bagte kartofler	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Gratin	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Dessert o.l.									
Kager	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Frugt- og ostekager	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Tærter	180	2	40-50	160	3	3	170	2	40-50
Æblestrudel	200	2	45-55	190	3	45-55	180	2	45-55
Småkager	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Vandbakkelser	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Tærte	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Brød	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vent	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflè	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

OBS: Tilberedningstider og temperaturer er udelukkende angivet som retningslinjer. Ovnfunktionerne afhænger af model. Se vedlagte produktkort.

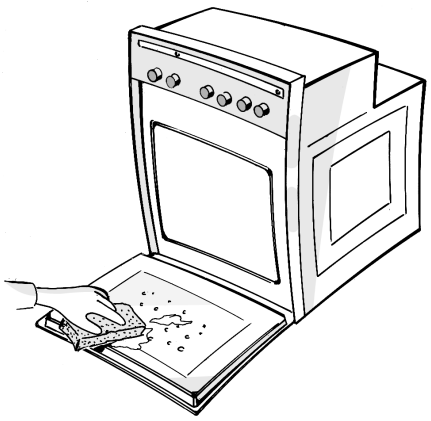
TABEL FOR TILBEREDNING

Madvarer	Grill			Grill + Varmluft		
	Temp. °C	Ribbe fra bunden	Tilbered-ningstid i ovn (min.)	Temp. °C	Ribbe fra bunden	Tilbered-ningstid i ovn (min.)
Tyndsteg	250	4	20-30	225	3	30-40
Koteletter	250	4	15-20	225	3	20-40
Pølser	250	4	20-30	225	3	30-40
Svinekoteletter	250	4	20-30	225	3	30-40
Fisk	225	4	15-25	220	3	20-30
Kyllingelår	225	4	15-25	200	3	25-35
Kebab	225	4	20-30	200	3	35-45
Spare ribs	225	4	30-40	200	3	40-50
Halve kyllinger	225	3	35-45	200	3	40-50
Hele kyllinger	-	-	-	200	3	60-70
Steg (flæske-, okse-, kalve-) (~ 1kg)	-	-	-	175	2	90-100
And	-	-	-	180	2	90-120
Lammekølle	-	-	-	200	2	80-90
Roast Beef	-	-	-	200	2	50-60

OBS: Tilberedningstider og temperaturer er udelukkende angivet som retningslinjer. Ovnfunktionerne afhænger af model. Se vedlagte produktkort.

RENGØRING AF OVNEN OG DENS UDSTYR

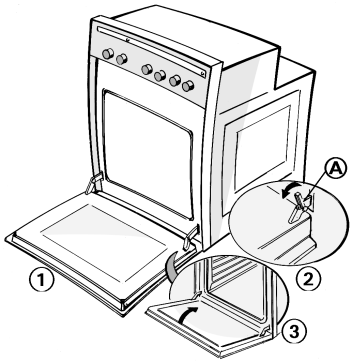
- Efter tilberedning af madvarer afkøles ovnen, hvorefter den rengøres, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Anvend et specielt ovnrensemiddel til fjernelse af fastbrændte madrester. Følg producentens anvisninger.
- Den udvendige del af ovnen rengøres med en svamp og varmt vand.
- **Der må ikke anvendes skuremidler eller grydesvampe.**
- Anvend et flydende opvaskemiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
- Udstyret vaskes i en opvaskemaskine eller rengøres i køkkenvasken med et ovnrensemiddel.
- Kondens kan forekomme i dørpakningen efter længere tids brug af ovnen, og når madlavningen foregår i forskellige højder (specielt mad med højt væskeindhold som f.eks. pizza, fyldte grøntsager osv.) Når ovnen er afkølet, aftørres kondensen med en klud eller svamp.



RENGØRING AF OVNEN OG DENS UDSTYR

Aftagning af ovnlågen (ved rengøring)

1. Åbn ovndøren.
2. Hængsellåsene trykkes (**A**) fremad.
3. Løft låsene, til de kobler til, og fjern lågen.
4. Hængselholderlåsene må ikke frigøres under rengøring af ovnen.
5. Sæt ovnlågen på plads i modsat rækkefølge.



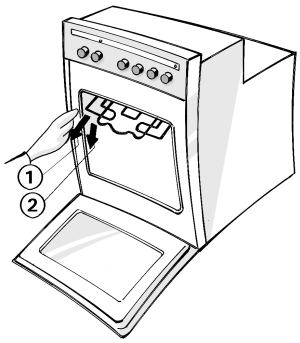
Fjernelse af grillelementet ved rengøring af ovnloftet (afhængigt af model)

- Ovnen skal køle af før rengøring.

1. Ved rengøring af ovnloftet skal grillelementet trækkes ud og sænkes så langt ned som muligt.
2. Ovnloftet rengøres, og grillelementet sættes på plads.

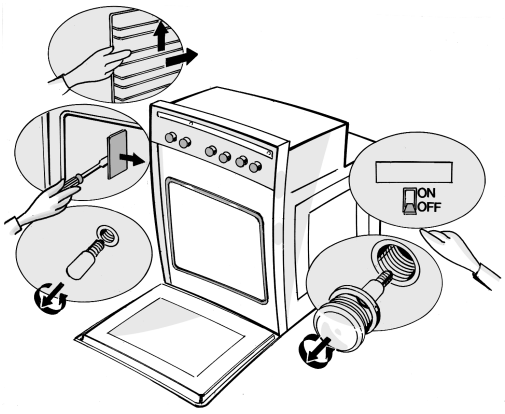
Udskiftning af ovnpæren

1. Træk stikket ud af stikkontakten eller skru sikringerne ud.
2. Skru lampeglasset af.
3. Erstat pæren med en ny (se OBS).
4. Sæt lampeglasset på plads.
5. Sæt stikket i stikkontakten.



Udskiftning af pæren i siden (afhængigt af model)

1. Træk stikket ud af stikkontakten eller skru sikringerne ud.
2. Fjern venstre siderist.
3. Anvend en skruetrækker til at skubbe lampeglasset af med.
4. Erstat pæren med en ny (se OBS).
5. Sæt lampeglasset på plads, og pres det mod ovnvæggen, så den smækker på plads.
6. Sæt sideristen på plads.
7. Sæt stikket i stikkontakten.



OBS: Anvend kun 25 W 230 V pærer,type E-14, T300°C, der fås ved henvendelse til Serviceafdelingen.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF ALMINDELIGE ELKOGESEKTIONER

Før der foretages nogen form for rengøring af kogesektionen, skal stikket tages ud af stikkontakten, og kogesektionen skal køle helt af.

Rengøring og vedligeholdelse af almindelig kogesektion

- Brug en klud og varmt sæbevand.
- Der må ikke anvendes skuremidler, ætsende midler, klorholdige midler eller grydesvampe.
- Der må ikke efterlades syreholdige substanser på kogesektionen (eddike, salt, citronsaft osv.).

Kogesektion i stål

- Rengør med specialprodukter.

Bemærk: Efterhånden kan pladernes høje temperatur forårsage en let misfarvning af de omkringliggende ståloverflader.

Rengøring af pladerne

Rengøringen skal foretages, mens pladerne er lune. Rengør med en klud fugtet med vand og salt, og tør efter med en klud vædet med olie.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF GLASKERAMISKE KOGESEKTIONER

Kogesektionen rengøres efter brug, når den er kølet af. Herved undgås ophobning af snavs, og rengøringen lettes.

- Anvend en ren klud, absorberende køkkenrulle og opvaskemiddel eller et specielt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogesektioner.
- Fastbrændte madrester fjernes med den medfølgende skraber og specielle rengøringsprodukter.
- Madrester skal fjernes, før de brænder fast på den glaskeramiske overflade.
- Skuremidler, klor, ovnrens og grydesvampe må ikke anvendes.
- Kogesektionen skal behandles regelmæssigt med et specielt beskyttelsesmiddel til glaskeramiske kogesektioner.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen virker ikke.

- Sluk for ovnen, og tænd den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- Kontrollér, om der er strømafbrydelse.
- Står vælgerknappen for ovnen på “0”, ?
- Kontrollér, om der er valgt temperatur og funktion.
- Viser det elektroniske programmeringsdisplay “OFF”, trykkes der på en knap for at genindstille ovnen, hvorefter uret stilles.
- Kontrollér, om analog programmeringen (afhængig af model) står på .

Kogesektionen virker ikke.

- Kontrollér, om der er strømforsyning til kogesektionen.
- Står kontrolknappen på “0”?
  Sæt apparatets hovedafbryder på “OFF” i nogle minutter, hvorefter den sættes tilbage til “ON” for at se, om fejlen er afhjulpet.

SERVICEASSISTANCE

Før man kontakter Serviceafdelingen, skal man:

1. Kontrollere om det er muligt at rette fejlen (se “Fejlfindingsoversigt”).
2. Slukke og derefter tænde for apparatet igen for at se, om fejlen er afhjulpet.

Hvis fejlen stadig ikke er afhjulpet, kontaktes Serviceafdelingen.
Meddel venligst:

- Fejlens art.
- Model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på undersiden af kogesektionen eller på produktkortet samt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenumrene står ligeledes på garantien,
- Fulde adresse og telefonnummer.

SERVICE 00 0000 00000

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Disse apparater er beregnede til at komme i kontakt med levnedsmidler og er i overensstemmelse med EF-direktiv 89/109/EØF.
- Apparaterne er udelukkende beregnede til brug i forbindelse med madlavning. Enhver anden brug (f.eks. opvarmning af lokaler) regnes for ukorrekt og dermed farlig.
- Apparaterne er projekteret, fremstillet og introduceret på markedet i overensstemmelse med:
  - de sikkerhedsmæssige krav i “Lavspændingsdirektivet” 73/23/EØF,
  - sikkerhedskravene i EMC-direktivet 89/336/EØF,
  - kravene i direktiv 93/68/EØF.
- Apparatet opfylder klasse “**Y**” kategorien for brandsikring.